



GALANGA

FISH BAR

MENU "VOLKANIK"

Entrées

LA MONTANN PÈLÉ PÉTÉ

Ragoût de giraumon au romarin, Marlin fumé maison, Mousse christophine fumée, Condiment piment végétarien, Bao soufflé

SEN-PIÈ AN SANN

Aubergine rôtie glacée au sirop de batterie et miso, Souskay papaye, Crumble Manioc charbon végétal, Oignon Péyi

Plats

MANMAN DLO

Tartare de thon, Leche de tigre Maracudja, Courgette marinée, Dachine frit, Sauce nappante aux rimèd razié

SOLEY LÉVÉ

Pêche du jour grillée, Sauce "Koubouyon", Igname confit au thym bois, Banane jaune, Légume surprise, Bonda manjak à discrétion

Desserts

LA NATI

Tarte Maracudja et Curcuma, Biscuit Kakao, Gel Vanille Volkanik, Meringue zeste citron, Coulis Grosey péyi

MOFWAZÉ

Gateau Patate douce, Marmelade ananas goyave, Sorbet coco citronnelle, Pomme Cajou

Au Galanga Fish bar, nous avons à coeur de valoriser le savoir faire et le terroir martiniquais avec créativité .
Nous travaillons en circuit court avec nos agriculteurs et marins pêcheurs locaux pratiquant des techniques artisanales respectueuses de notre incroyable écosystème.

*N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances, allergies ou préférences alimentaires, nous adapterons notre menu pour vous

FORMULE DU MIDI



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 38

Entrée-Plat-Dessert 43

POUR LE DÎNER

(JEUDI ET VENDREDI SOIR)



Un menu unique d'inspiration à l'aveugle en 5 temps vous est présenté par le Chef autour d'une thématique

Tarif 75 par personne

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

